

## Kapusta czerwona na winie



### MNIAM



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kapusta czerwona</b>	1/2 małej główki
<b>wino czerwone wytrawne</b>	1 szkl
<b>jabłka</b>	2 szt
<b>cukier</b>	1 łyżka
<b>masło</b>	50 g
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Kapustę drobno pokroić. Do garnka wlać wino, włożyć masło.
- KROK 2 Wrzucić do wina kapustę i starte na tartce jabłka. Wszystko wymieszać.
- KROK 3 Dusić na małym ogniu do miękkości i odparowania wina. Doprawić solą i cukrem. Smacznego!